



BREVET PROFESSIONNEL

## ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

### ACTIVITÉS VISÉES

Il s'agit d'un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.

Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère.

Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

### DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

420 h par année à raison de 12 semaines au CFA en alternance avec l'entreprise.

Durant ces 2 années, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

### CONDITIONS D'ADMISSION

#### EN APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire d'un des diplômes suivants :
  - Diplôme de niveau V : CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant ou BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
  - Diplôme de niveau IV : Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Baccalauréat technologie hôtellerie
  - Diplôme de niveau III : BTS Hotellerie restauration option A : mercatique et gestion hôtelière ou option B art culinaire, art de la table et du service

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

## RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%	100%
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61%	
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

## CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : BP Arts du Service et Commercialisation en restauration – Code diplôme 45033407 - - Niveau 4 · RNCP23588 · Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Durée
Conception et organisation de prestations de restaurant • Technologie • Sciences Appliquées	48h/an 24h/an	Ponctuelle	Écrite	4	2h30
Préparations et production de cuisine	132/h		Pratique	12	5h00
Gestion de l'activité de restauration (Gestion appliquée + dossier professionnel)	48h/an		Orale	5	30 mn
LV1 : Anglais	48h/an		Orale	3	15 mn+ 15 mn de préparation
Arts Appliqués à la profession	24h/an		Écrite	1	1h00
Expression française et ouverture sur le monde	48h/an		Écrite	3	3h00
Mathématiques professionnelles en 1 <sup>ère</sup> année Création d'entreprise en 2 <sup>ème</sup> année	24h/an	Non évalué			
Travail d'alternance	24h/an	Non évalué			

## POURSUITE DE FORMATION

### AU CFA LE FONTANIL

- CAP Cuisinier (1 an)

## ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry  
Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports»  
Arrêt «Saint-Alban Centre»  
Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite